

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

(11) N° de publication : **2 643 545**  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

(21) N° d'enregistrement national : **89 02547**

(51) Int Cl<sup>s</sup> : A 21 B 3/13; A 47 J 37/01.

(12)

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 24 février 1989.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la  
demande : BOPI « Brevets » n° 35 du 31 août 1990.

(60) Références à d'autres documents nationaux appa-  
rentés :

(71) Demandeur(s) : *Claude LAGARDE* — FR.

(72) Inventeur(s) : *Claude Lagarde*.

(73) Titulaire(s) :

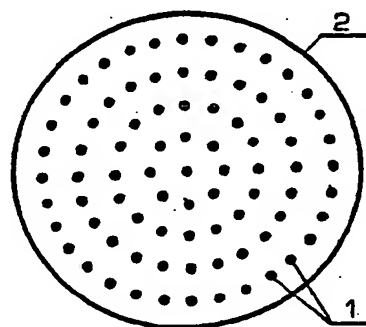
(74) Mandataire(s) :

(54) Moule perforé, de préférence en acier, destiné à l'amélioration de la cuisson des pâtisseries.

(57) L'invention concerne un moule 2 à gâteaux dont le fond  
est muni d'une pluralité de perforations 1 réparties de manière  
uniforme et concentrique.

Le moule 2 dont le fond est muni de perforations 1 reçoit le  
support de charge du produit de cuisson. En cours de cuisson,  
la pâte située en regard de ces perforations 1 se trouvera en  
contact direct avec l'air chaud ambiant. L'impact de la chaleur  
sur la pâte va permettre une diffusion homogène.

L'innovation est particulièrement destinée à la cuisson des  
préparations telles que tartes, tourtes, feuilletages, pizzas, etc.



FR 2 643 545 - A1

D

Vente des fascicules à l'IMPRIMERIE NATIONALE, 27, rue de la Convention — 75732 PARIS CEDEX 15

La présente innovation concerne la cuisson des tartes, tourtes, etc. dites à pâte chargée, dans les fours à chauffage au gaz ou électrique qu'ils soient à usage domestique ou professionnel comme par exemple, les fours à chaleur tournante.

5 Les moules à tartes connus, lorsqu'ils sont utilisés sur les grilles dans les fours à usage domestique ou professionnel, présentent l'inconvénient d'une pâte qui n'est pas cuite de manière homogène. En effet, on constate que la pâte située sous la charge est imparfaitement cuite sur une épaisseur donnée. La solution consistant à prolonger le temps de cuisson n'apporte pas  
10 le résultat escompté; en effet une cuisson à coeur conduit à un "brûlage" du dessus de la tarte ou du fond.

Les moules professionnels pour pâtisseries à l'inverse peuvent procurer satisfaction car ceux-ci s'adaptent à certains fours professionnels. Ces moules, en effet, reposent sur une sole. Dès lors, le produit se trouve  
15 à même la source de chaleur.

Pour remédier aux inconvénients précités, l'innovation a pour but de proposer une solution simple, fiable et peu coûteuse permettant d'une part la cuisson homogène des tartes à pâtes chargées et d'autre part de réduire le temps de cuisson par rapport aux méthodes connues.

20 Pour atteindre le but fixé, l'innovation a pour objet un moule, de préférence en acier, dont le fond est perforé d'une pluralité de trous. La pâte située en regard des trous étant directement en contact avec l'air chaud ambiant.

25 Les caractéristiques et avantages de l'innovation apparaîtront à la lecture de la description qui suit, données à titre d'exemple non limitatif et en référence aux dessins annexes sur lesquels :

La figure 1 est une vue de dessus d'un moule circulaire montrant une disposition préférentielle des perforations selon l'innovation,

30 La figure 2 est une vue de dessus d'un moule rectangulaire montrant une disposition préférentielle des perforations selon l'innovation,

Les figures 3a, 3b montrent diverses formes géométriques des perforations selon l'innovation.

L'innovation consiste à placer une partie de la surface inférieure de la pâte directement en contact avec l'air chaud ambiant du four grâce à  
35 des perforations ménagées sur le fond du moule. Les dimensions des trous des différentes perforations étant telles que la pâte ne s'incruste pas dans les trous lors de la cuisson.

Sur la figure 1 on peut voir la disposition des perforations selon l'innovation.

Le moule (2) de forme circulaire est perforé d'une pluralité de trous de forme circulaire ou autres.

5 Les perforations (1) sont disposées concentriquement à égale distance les unes des autres.

A titre purement indicatif, les essais réalisés montrent que pour un moule de 24 cm de diamètre, 61 trous de Ø 5 mm, selon l'innovation, permettent d'obtenir une cuisson homogène pour dans un temps de cuisson de  
10 30 minutes dans un four domestique standardisé.

Sur la figure 2, on peut voir un moule (3) de forme rectangulaire perforé selon l'innovation d'une pluralité de trous (1) de forme circulaire ou autres, ces perforations (1) sont disposées régulièrement en quinconce. Elles peuvent aussi être disposées suivant d'autres canevas ou  
15 maillage dès lors qu'elles sont réparties à égale distance les unes des autres.

Les perforations, selon l'innovation, peuvent présenter une forme quelconque mais de préférence circulaire, oblique ou rectangulaire.

## REVENDEICATIONS

1) Moule (2), de préférence en acier, destiné à l'amélioration de la cuisson des préparations pâtisseries à pâtes chargées, caractérisé par une pluralité de perforations (1) en surface fond, réunies de manière géométrique.

2) Moule (2) selon la revendication 1 caractérisé en ce que les perforations (1) ont un diamètre de 5 mm maximum et sont disposées sur des cercles concentriques équidistants.

3) Moule (3) selon la revendication 1 caractérisé en ce que les perforations (1) ont un diamètre de 5 mm maximum et sont disposées sur des droites parallèles suivant un maillage régulier.

4) Moule (2), (3), selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que les perforations (1) présentent une forme circulaire, oblique ou rectangulaire.

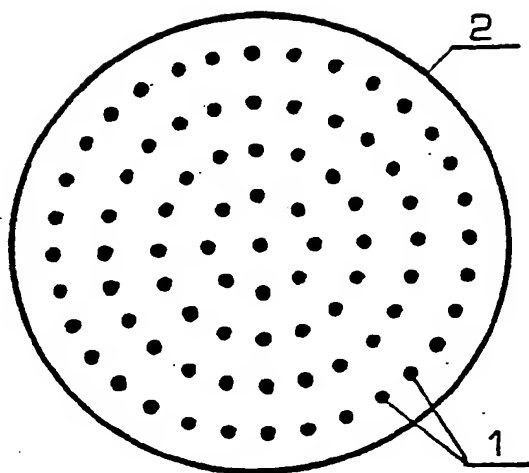
$\frac{1}{2}$ 

FIG. 1

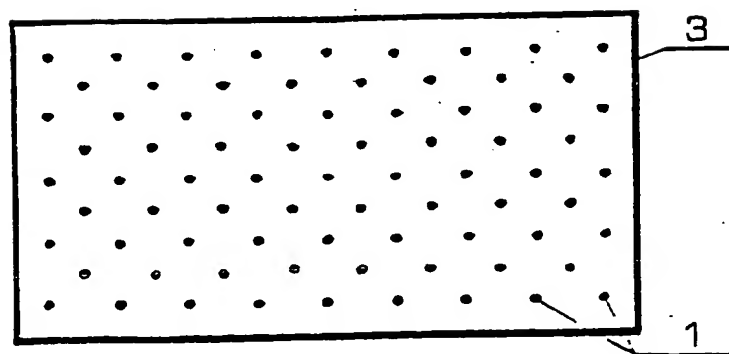


FIG. 2

$2/2$ 

a

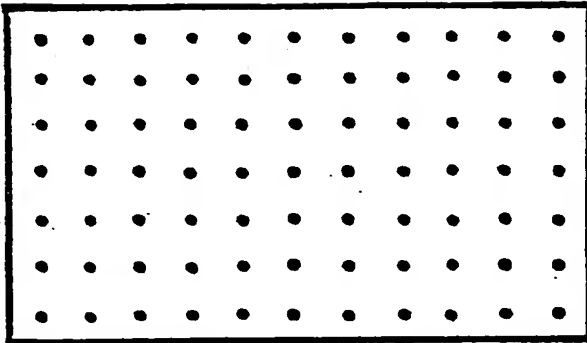


FIG. 3

b

